

CHALET DE BALME



MENU

Mai - Octobre 2023



BOISSONS

SANS ALCOOL

Eau Evian (sans repas)	50 cl		3,00 €
Eau Evian (*) (uniquement avec repas)	1 litre		2,00 €
Eau Pétillante (Vals)	33 cl		3,50 €
	75 cl		6,50 €
Sirop (Cassis - Fraise - Grenadine - Citron - Pêche - Menthe - Sapin)			2,50 €
Limonade			3,00 €
Diabolo			3,50 €
Jus Bio (Orange - Pomme - Tomate)			4,00 €
Sodas (Coca- Cola / Ice Tea / Perrier)			4,00 €
Thé Matcha & Sèves (Citron - Menthe)			5,00 €

NEW



16 et 7 calories...

Café Petit / Café Grand	1,50 €		2,50 €
Thé Earl Grey / Thé Vert à la Menthe			3,00 €
Tisane d'Ardèche (Verveine / Détox / Après Repas)			3,50 €
Le Chocolat chaud de Balme (maison)			5,00 €

ALCOOLS

Le Vin Chaud de Balme (maison)			5,00 €
Cocktail Chaud Le DAHU (Lait-Rhum-Cannelle)			7,00 €
Kir (Cassis / Sapin)			4,00 €
Kir de Balme (Sirop Sapin / Ayze)			7,00 €
Spritz de Balme (Apérol / Eau pétillante / Ayze)			9,00 €
Cocktail de Balme (Sirop Lychee Schweppes Pink Prosecco)			9,00 €
Ricard			3,50 €
Suze			4,00 €
Get 27			5,00 €
* Whisky Aberlour Singel Malt 12 ans	4 cl		7,00 €
* Whisky Aberlour Singel Malt 14 ans	4 cl		7,50 €
* Whisky Aberlour Singel Malt 16 ans	4 cl		8,00 €
* Découverte Whisky (Aberlour Single Malt 12-14-16 ans)	3 x 2 cl		12,00 €
☺ Nos Whisky ne sont ni solubles dans le coca ni dans le jus d'orange			
Génépi ou Hysope			5,50 €

BIENVENUE AU CHALET DE BALME



Balme ce n'est pas qu'un Chalet Restaurant de Montagne, Balme, c'est "LA" montagne du Pays Rochois, des gens d'Orange, de Mont Piton, du Pays de Fillière, de la vallée du Borne. C'est aussi avec Champlaitier et le plateau des Glières un alpage qui fut marqué par la résistance et le maquis. Balme c'est aussi et surtout un alpage, des forestiers, des paysans, des génisses, des chamois et des bouquetins, des aigles... Veillé par Cou, Sous Dine, la Roche Parnale, Balme est un havre de paix et de quiétude, un coucher de soleil unique sur le Bugey, du soleil et de la neige...

Voici maintenant 3 ans que nous avons le plaisir de gérer ce lieu magnifique et historique. 3 Belles années, un troisième été qui se prépare et 3 hivers entiers. Hivers que moultes nous prédisaient impossibles mais 3 hivers bien remplis, les visites de notre clientèle fidèle, d'adeptes de la montagne hivernale, des agences de voyages, des professionnel(le)s qui utilisent maintenant régulièrement ce formidable outil de restauration et d'hébergement qu'est devenu le chalet de Balme sous la neige.

Nous poursuivons avec la même attention une sélection de produits de qualité, de proximité. 2023 pérennise nos croûtes au fromage, le désormais traditionnel Bornin fondu. La nouvelle carte en plus du bio et du "0 km" vous offre quelques nouveautés sans viande tandis que les samedis soirs estivaux proposeront burgers maisons et musique. Notre carte des vins évolue également, de plus en plus régionale, un travail direct avec des producteurs engagés tel Philippe Grisard dont les vins se trouvent sur des tables étoilées mais maintenant aussi dans vos verres à Balme

Notre capacité d'hébergement évolue aussi pour vous permettre de séjourner au sein de l'alpage. 22 places dans le refuge, une tente géode de 6 places et grande nouveauté une géode aménagée juste pour 2, la "Duo Cosy", lit King Size, petit déjeuner servi sur place, décoration et équipement haut de gamme, fondue servie sous la tente, aller retour en quad.....

2023 verra Balme accueillir 2 événements majeurs : Les rencontres de Balme, un événement littéraire et engagé dans la réflexion des évolutions climatiques et écologiques de la montagne. Nous vous offrirons également cet été une superbe soirée de cinéma en plein air (la voix des glaciers).

Aujourd'hui la réussite du Chalet de Balme n'est plus le seul fait de ses gérants mais aussi le fruit de l'investissement de nos collaborateurs, engagés, courageux, fidèles. Merci à eux et merci à vous de votre gentillesse à leur égard.

Soyez toujours à Balme comme chez vous

Stéphanie & Frédéric

BIÈRES PRESSION

Bière Blonde pression BAS	25 cl	Km.0		3,50 €
Bière Blonde pression BAS	50 cl	Km.0		6,50 €
Bière Verte au Génépi BAS	25 cl	Km.0	NEW	4,50 €
Bière Verte au Génépi BAS	50 cl	Km.0	NEW	8,50 €
Bière aux fruits rouges BAS	25 cl	Km.0		4,50 €
Bière aux fruits rouges BAS	50 cl	Km.0		8,50 €
Panaché	33 cl / 50 cl			4,00 € / 7,00 €
Monaco	33 cl / 50 cl			4,50 € / 7,50 €

BIÈRES ARTISANALES

Amateurs de bière, nous voulions vous offrir une gamme vraiment artisanale, vraiment bio et à un prix abordable, c'est donc une des rares entorses à notre politique de circuits courts, mais nous restons en Rhône-Alpes....

www.brassieriedelaloire.fr

ST CÔME

Blonde sur Lie



6,50 €

AVEILLE

Blonde au Miel Artisanal



6,50 €

RAMBERTE

Blanche, une touche de jus de pomme et cardamome



6,50 €

109

Ambrée, robe rousse aux arômes fruités



6,50 €

LA MOSSER

Pils, fermentation basse, agrumes, désaltérante



6,50 €

GUEULE NOIRE

Brune aux malts torréfiés, crémeuse, saveur café cacao



6,50 €

GARIPOTTE

Blonde à fleur de Sureau, une fraîcheur absolue en bouche



6,50 €

Supplément sirop

Supplément lait

Supplément crème

Supplément citron tranche

0,50 €



NOS MENUS ET PLATS

LE MENU BEIGNETS DE BALME

(Servi sur réservation les samedis et dimanches midis + les vendredis soirs en saison estivale)

Beignets de pommes de terre & tomme blanche		28,00 €
Charcuterie du Pays	Salade Verte 	
Tomme et Reblochon		20,00 €
Tarte aux myrtilles		Enfant (4/10)

LES BEIGNET DES PIT'CHOUNES NEW

(Réservé aux moins de 4 ans)

Minis beignets à manger main		09,50 €
Chiffonade de jambon blanc		
2 mini tartelettes acide et sucre (citron myrtille) ou glace à l'eau		

FONDUE SAVOYARDE AUX 3 FROMAGES

(Servie sur réservation hors samedis et dimanches midi)

300 grs de fromage par personne		
Salade verte		30,00 €
Petite assiette de viande de bœuf séché		
Supplément serpolet ou champignons (100% alpage)		1,50 €

RACLETTE A LA BOUGIE

(Servie sur réservation hors samedis et dimanches midi)

270 grs de fromage par personne		
Salade verte		
Assiette de Charcuteri Pommes de terre vapeur		27,00 €

LE BORNIN FONDU

(Servie sur réservation hors samedis et dimanches midi)

1 BORNIN de la Fruitière d'Arbusigny		
Salade verte		
Petite assiette de viande de bœuf séché		28,00 €
Pommes de terre vapeur		

CROÛTES DE BALME (base pain aillé vin blanc emmental serpolet)

La Classique :

Champignon tomate jambon crème	+ salade	
		15,50 €

La Vegan :

Champignon tomate épeautre courgette	+ salade	
--------------------------------------	----------	--

SUR COMMANDE

Tartiflette	Servie avec salade	
Croziflette	Servie avec salade	16,50 €

VINS

Rouges

GAMAY "L'Opportun"

Philippe GRISARD, vigneron propriétaire à Cruet, travaille avec excellence ce vin de cépage.	75 cl	24,00 €
	12 % vol	

MONDEUSE "Obstinée" 2021

Autre cépage, toujours chez Philippe GRISARD qui redonne à ce vin des lettres de noblesse	75 cl	25,00 €
	12,5% vol	

MONDEUSE "Les Molières" 2020 NEW

Incroyable version, magnifiée en fût de chêne, un nez tourbillonnant, la Savoie reprend le pouvoir	75 cl	30,00 €
	12,5% vol	

PIC ST LOUP LES COSTES

Un Languedoc, de garrigue au nord de Montpellier, assemblage de Syrah et Grenache.	75 cl	34,00 €
	12,5% vol	

Blancs

ROUSSETTE

Bruno LUPIN donne au cépage Altesse la belle exposition du coteau de Frangy. Simple, délicieux		75 cl	24,00 €
		12,5% vol	

CHIGNIN BERGERON "L'Opulent"

Chignin exceptionnel produit par Philippe GRISARD. Sur notre table et chez des étoilés	2021 75 cl	38,00 €
		12,5% v 

GEWURZTRAMINER HOELL

La douceur le moelleux alsacien, un domaine familial (ROSFELDER) à Gertwiller		75 cl	24,00 €
		12,5% vol	

KLEVENER DE HEILIGENSTEIN

Appellation rare, confidentielle, sur 5 communes. Cépage Savagnin rosé. Famille ROSFELDER		75 cl	26,00 €
		12,5% vol	

Rosé

ÉTERNEL ÉTÉ

La famille GUINAND renoue avec un vin sincère, grenache et Syrah. Un top de l'Hérault	75 cl	24,00 €
	12,5% vol	

Vin au verre

Gamay - Mondeuse - Roussette		12,5 cl	4,00 €
Alsace Gewurztraminer (B)		12,5 cl	5,00 €
Pic St Loup (R) Chignin Bergeron (B)		12,5 cl	6,00 €
Alsace Klevener (B)		12,5 cl	6,00 €

SUR LE POUCE

	Tarif par personne
Assiette de Charcuterie	 8,50 €
Assiette de Fromage (tomme reblochon bornin)	 7,50 €
Assiette Charcuterie - Fromage	 15,00 €
La Planche des "voisins" (Beaufort - Comté - St Nectaire)	10,50 €
Pâtes CORNAND* à la crème (aux morilles, cèpes ou truffes selon arrivage)	11,50 €
(*) Fabricant artisanal français pâtes "haute couture" depuis 1919	
Œufs brouillés du chef	8,50 €
Œufs brouillés aux truffes  (si truffe disponible)	13,50 €
SOUPE DU JOUR (si et selon ardoise)	7,50 €
PLAT DU JOUR (si et selon ardoise) à partir de	14,50 €
<u>NOS DESSERTS (100% faits au chalet)</u> (* choix selon ardoise du jour)	
Tarte Myrtilles	6,50 €
Tarte Citron	6,50 €
Panna Cotta Fruits Rouges 	* 5,50 €
Panna Cotta crème de châtaigne d'Ardèche 	* 6,50 €
Panna Cotta au sirop d'érable 	* 6,50 €
Crème brûlée Mousse au Chocolat	* 6,50 €
Le Tiramisu de Stéphanie à la crème de spéculoos	* 8,00 €
Le Tiramisu de l'alpage (aux myrtilles)	* 8,00 €
Le Tiramisu de Champlaitier (aux framboises)	* 8,00 €
Le Pain perdu de Balme et son coulis de myrtilles	8,00 €

(notre spécialité gourmande sur commande)

NOS FOURNISSEURS (relations sans intermédiaire)

La Fruitière d'ARBUSIGNY	Arbusigny	Fromages
Fromages LALLIARD	St Pierre	Fondues + hors 74
BAUD Xavier	Thorens	Charcuterie
MAULET Primeurs	St Pierre	Légumes
ROSNOBLET Yvan	La Roche	Viandes
LEZSAISONS	St Pierre	Pommes de terre
ROSFELDER	Gertwiller	Vins d'Alsace
LUPIN Vigneron	Frangy	Roussette
GRISARD Vigneron	Cruet	Gamay Mondeuse Chignin
GANTIN Olivier	Ayse	Ayse
LA BRASSERIE DE LA LOIRE	St Just St Rambert	Bière Bio Artisanale
LES CAVES DU MONT	Bonneville	Sodas - Pression

RETROUVEZ LE CHALET DE BALME

Actualités

Jours d'ouverture

Horaires

Événements

www.chalet-de-balme.fr



facebook



Instagram



Merci de penser à vos réservations au moins 24 heures à l'avance
Merci de respecter l'environnement en montant et en descendant
Si vous êtes véhiculés.....Pensez covoiturage

Les réseaux sociaux et les avis Google ne font en rien la qualité de nos plats ou de notre accueil. Nous le savons tout autant que nous n'ignorons pas qu'ils sont le support de quelques critiques gastronomiques en herbe, le déversoir de quelques grincheux. Cependant ils nous aident à progresser et plus encore récompensent le travail de toute une équipe, de la cuisine au service. Alors si avec nos modestes moyens qui sont ceux d'un restaurant d'alpage vous avez passé un bon moment, n'hésitez pas, à vos étoiles.....

4,6  268 avis Google

au 01/04/2023

LA (NOUVELLE) GESTION DE L'EAU À BALME

L'été 2022 aura été marqué par un événement jamais encore survenu dans ce riche alpage : la source sur laquelle le chalet est relié s'est tarie. Pas longtemps car nous avons réajusté le captage, fait quelques aménagements salvateurs. Mais suffisamment pour faire écho aux préoccupations environnementales mondiales. Cette eau précieuse et pure, se raréfiant encore, nous la partageons aussi avec les alpagistes et une centaine de génisses qui chacune en consomment à minima de 60 litres par jour.....Alors plutôt que d'aller dans le mur et d'attendre en priant, nous avons pris une option en n'ignorant pas tous ses défauts..... L'eau au Chalet de Balme sera désormais payante. Si vous prenez un repas elle vous sera facturée 2,00 euros le litre, un vrai prix coûtant qui inclut l'achat, le transport et l'élimination. Nous en sommes désolés et espérons votre compréhension. Nous ne sommes pas ignorants des conséquences paradoxales de ce choix (transport en véhicule 4x4, production de plastique, choix d'un fournisseur local mais ô combien critiquable). Nous serons en tout cas attentifs à vos remarques. Quoiqu'il en soit nous vous remercions d'être, avec nous, attentifs à nos ressources naturelles.

ILS ONT CHOISI BALME CETTE ANNÉE



Agence de Voyages éco responsable



SALOMON Vêtements et chaussures Annecy



GMSP 74



SEMAPHORE Agence Photo & Vidéo



FORCLAZ by DECATHLON



GRUPE MILLET

